

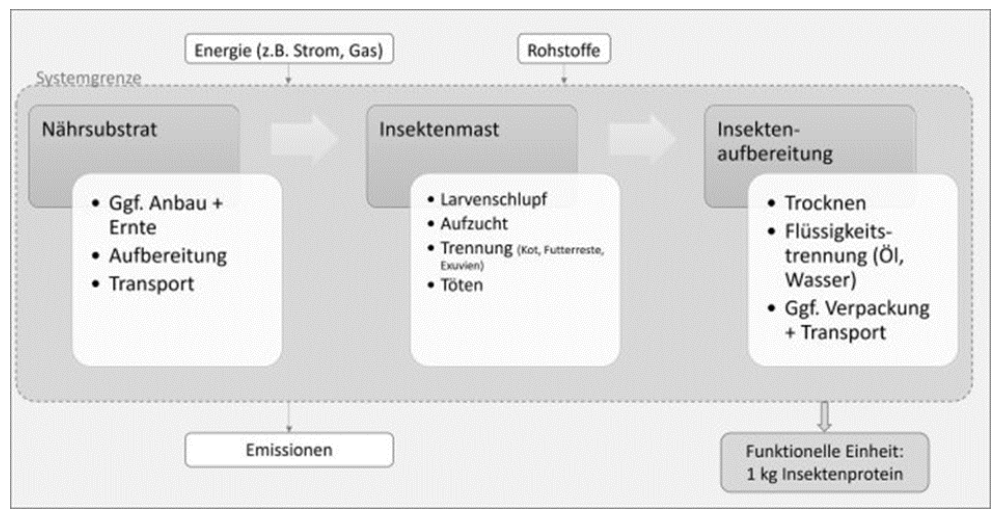
Neues Forschungsprojekt

Larven der Schwarzen Soldatenfliege als heimisches Eiweißfuttermittel für Geflügel – InseG

Kooperationspartner: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, FarmInsect, IFF

Für die Ernährung von landwirtschaftlichen Nutztieren, insbesondere von Nicht-Wiederkäuern wie Schweinen und Geflügel, sind hochwertige Eiweißfuttermittel vonnöten. Eines dieser hochwertigen Eiweißfuttermittel ist Sojaextraktionsschrot, welches nicht in ausreichenden Mengen in Deutschland produziert werden kann und aus Übersee importiert werden muss. Um die Abhängigkeit von Futtermittelimporten zu reduzieren, werden alternative Eiweißfuttermittel benötigt. Eine Möglichkeit zur Erweiterung von heimisch erzeugten Eiweißfuttermitteln stellt die Nutzung von Insekten dar.

Im Forschungsvorhaben soll untersucht werden, wie die Gewinnung von hochwertigen Eiweißfuttermitteln aus Larven der Schwarzen Soldatenfliege ökonomisch und ökologisch nachhaltiger gestaltet werden kann. Hierzu sollen ausgewählte Nebenprodukte der Lebensmittelverarbeitung als Futtergrundlage für die Insektenlarven getestet werden. Darüber hinaus sollen die Prozessierung und Entfettung der Larven der Schwarzen Soldatenfliege optimiert werden. Außerdem soll überprüft werden, ob Insektenlarven durch gezielte Selektion auf Basis ihrer genetischen Eigenschaften an ausgewählte Substrateigenschaften angepasst werden können und somit eine Effizienzsteigerung in der Produktion erzielt werden kann.



Besuchstermin im Niedersächsischen Ministerium für Wissenschaft und Kultur

Prof. Werner Sitzmann und Rolf-Michael Blume besuchten am 4. April 2023 Staatssekretär (StS) Prof. Dr. Joachim Schachtner im Niedersächsischen Ministerium für Wissenschaft und Kultur in Hannover.

Prof. Schachtner ist nach den Neuwahlen im Herbst 2022 als Nachfolger der Staatssekretärin Dr. Sabine Johannsen ins Amt gekommen, zu der es im letzten Jahr bereits mehrfach Kontakt sowohl in Hannover als auch hier vor Ort in der Frickenmühle gab. Zuletzt war Prof. Schachtner Präsident der TU Clausthal. Er ist vielfältig im Wissenschaftsbereich als auch politisch vernetzt.

Der Staatssekretär zeigte sich beeindruckt von dem breiten Portfolio der IFF bei gleichzeitiger Ausrichtung auf die spezielle Branche. Prof. Sitzmann und Herr Blume erläuterten das Intro der IFF. StS Schachtner war auch sehr an der Präsentation der einzelnen Projekte interessiert. Als positiv bewertete er insbesondere die Leistungsfähigkeit der IFF, die in ihrem umfangreichen Netzwerk aus Unternehmen, Forschungspartnern, Mitgliedern etc. erfolgreich aktiv ist.

Im Kontext mit dem DIL sieht er Niedersachsen auch im Spannungsfeld der künftigen Entwicklungen, was die Ernährungswirtschaft betrifft. Er bekräftigte, dass Niedersachsen einen Beitrag bei der Ausbildung bzw. dem Studium im Bereich der Ernährungswissenschaften leisten und eine führende Rolle spielen muss. Deshalb fördert das Land auch aktuell u. a. den Forschungsverbund „Zukunft der Ernährung in Niedersachsen – ZERN“ sehr intensiv (Link: <https://www.mwk.niedersachsen.de/startseite/aktuelles/presseinformationen/178-millionen-euro-fur-forschung-in-niedersachsen-212666.html>).

Für weitere Diskussionen und einen Gegenbesuch zeigte sich der Staatssekretär sehr aufgeschlossen, um u. a. das Technikum besichtigen zu können und sich über laufende Projekte vor Ort auch mit dem wissenschaftlichen Personal der IFF zu informieren. Der genaue Termin steht derzeit noch aus.

Fachtagung „Grundlagen zum Brand- und Explosionsschutz“

Zu unserer Fachtagung „Grundlagen zum Brand- und Explosionsschutz“ am 27. April 2023 in der IFF konnten wir insgesamt 31 Teilnehmer:innen begrüßen.

Im Mittelpunkt der Fachtagung standen insbesondere Beiträge mit Praxisbeispielen und der Erfahrungsaustausch.

Vielen Dank an dieser Stelle an Alexandra Kirchner (Veravis), Manuel Gehrke (BGN), Alexander Kemmling (Rembe), Jannis Lange (T&B), Marcus Marx (KompEx) und Hilmar Winkler (IEP) für ihren Beitrag zum Gelingen der Veranstaltung!



Foto: Teilnehmer:innen der Fachtagung

Save the Date

Workshop „Sojabehandlung“ vom 8. bis 10. November 2023

Im November 2023 bieten wir in Kooperation mit dem Interessensverband Donau Soja e.V., Wien, einen mehrtägigen Workshop rund um die Thematik der Sojaverarbeitung und Sojaaufbereitung zu Futtermitteln an. Dieser Workshop hat zum Ziel, neben der Vermittlung von relevantem Grundlagen- und Anwenderwissen (zum Beispiel zur Futtermittelherstellung und Tierernährung) vor allem auch ein Verständnis für die Zusammenhänge bei der thermisch-hydrothermischen Behandlung von Soja zu schaffen.

Die Zielgruppe dieser Veranstaltung besteht aus Beschäftigten in Futtermittelunternehmen und Ölmühlen, dem Landhandel, landwirtschaftlichen Eigenverarbeitern und Selbstmischern, landwirtschaftlichen KMU, Genossenschaften und Erzeugergemeinschaften sowie Anlagen- und Maschinenherstellern. Das Weiterbildungsprogramm soll herstellerneutral umgesetzt werden und die üblichen Verfahren der Hitzebehandlung berücksichtigen. Dabei sind Futtermittelsicherheit, Effekte auf die Tierleistung (mit Blick auf Antinutritiva), Effizienz und Nachhaltigkeit zentrale Aspekte. Das Curriculum deckt dazu inhaltlich Aspekte von der Rohware, Ernte, Beschaffung, Marktsituation, Lagerung und Aufbereitung und der Verarbeitungstechnik, Analytik, Qualitätssicherung und Einsatz als Futtermittel ab. Die Vermittlung von theoretischen Grundlagen wird durch praktische Einheiten im IFF-Technikum unterstützt.

Themenschwerpunkte

- Verfahrenstechnik, Prozesssteuerung und -kontrolle
- Futtermittelsicherheit und Qualitätssicherung
- Effekte auf die Tierleistung

Die Einladung zur Veranstaltung erhalten Sie in Kürze!

Girls' and Boys' Day Zukunftstag 2023 für Mädchen und Jungen!

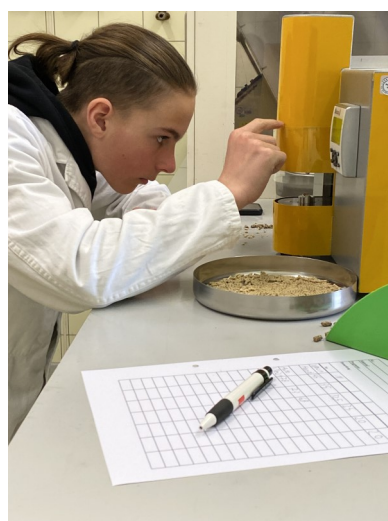
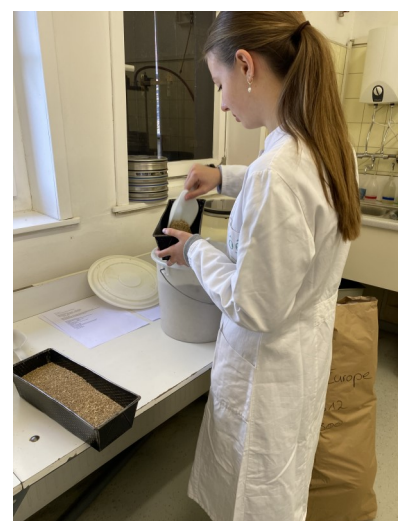
Am 27. April 2023 fand der bundesweite Aktionstag zur Berufsorientierung für Jungen und Mädchen 2023 statt – auch wieder in der IFF.

Unsere chemisch-technische Assistentin Kristina Wöhe hat mit zwei interessierten Schüler:innen (12 und 14 Jahre) aus Braunschweig folgende Aufgaben durchgeführt:

Unterschiede zwischen den Futterarten erkennen und verstehen

- Probeteilung eines Rinder- und Broilerfutters mit anschließender Siebanalyse
- Abrieb nach Pfst und Härtemessung vom pelletierten Rinder- und Broilerfutter mit dem automatischen Kahl-Härtetester

Anschließend gab es von unserem Versuchstechniker Till Knauerhase noch eine Technikums- und Laborbesichtigung ganz nach dem Motto: „Einfach erklärt“.



Klausurtagung des wissenschaftlichen Personals des Instituts für Tierernährung des Friedrich-Loeffler-Instituts (FLI), Braunschweig

Am 31. Mai 2023 waren die Wissenschaftler:innen des FLI Gäste in den Räumen der IFF und führten ihre Klausurtagung durch.

Zunächst erfolgte eine Begrüßung durch den IFF-Geschäftsführer Rolf-Michael Blume und den online zugeschalteten Institutsleiter des IFF-Instituts Prof. Werner Sitzmann. Danach wurden die ebenfalls anwesenden wissenschaftlichen Mitarbeiter:innen des IFF-Institutes von Frau Dr. Kersten zum Thema „Inaktivierung von Deoxyvalenol durch hydrothermische Verfahren“ und von Frau Dr. Jeannette Klüß zum Thema „Der gelbe Mehlwurm (*Tenebrio molitor*) als zukunftsorientiertes Futtermittel für Monogastrier – Nutzung regionaler Nebenströme und neuer technologischer Veredelungen zur Verbesserung der Nährstoffnutzung (TeMoTech)“ informiert.

Eine anschließende intensive und engagierte Diskussion zu künftigen gemeinsamen Forschungsprojekten rundete den fachlichen Teil ab. Eine Führung durch das IFF-Technikum mit Fachgesprächen an den verschiedensten Anlagen und Geräten ergab weitere thematische Überschneidungen und interessante Ansätze für Aktivitäten zwischen FLI und IFF.

Nach der sich anschließenden Mittagspause sind die Kolleg:innen des FLI in Klausur gegangen und haben mit ihrer Institutsleitung, Prof. Sven Dänicke, ihre spezifischen Themen behandelt.



Foto: Wissenschaftliche Mitarbeiter:innen des FLI und der IFF